

Bedienungsanleitung

KitchenAid

Montagezeichnungen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Hinweise zum Umweltschutz	9
Öko-Design Erklärung	9
Sicherheitshinweise	9
Beschreibung des Geräts	10
Installation	11
Elektrischer Anschluss	11
Bedienungsanleitung	12
Kundendienst	17

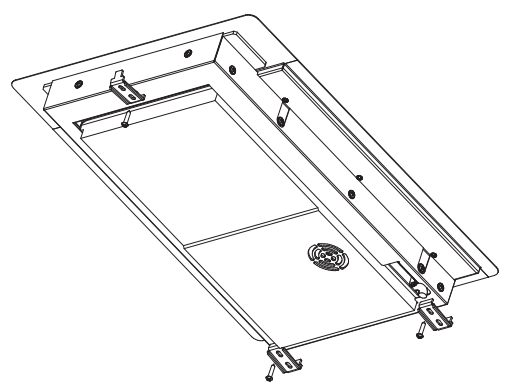
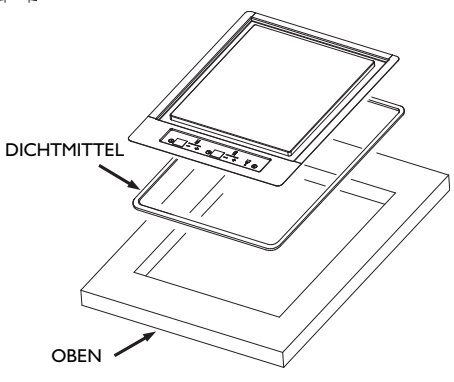
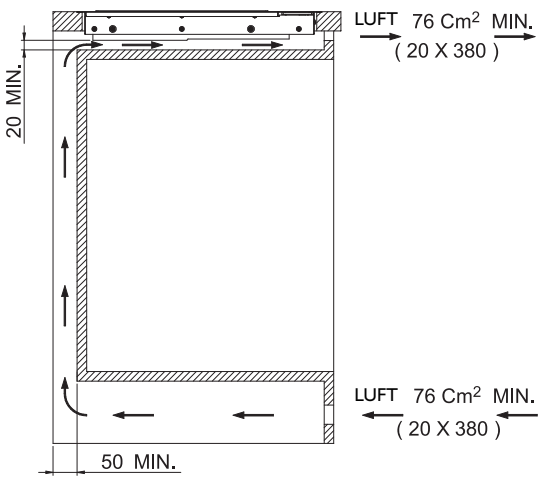
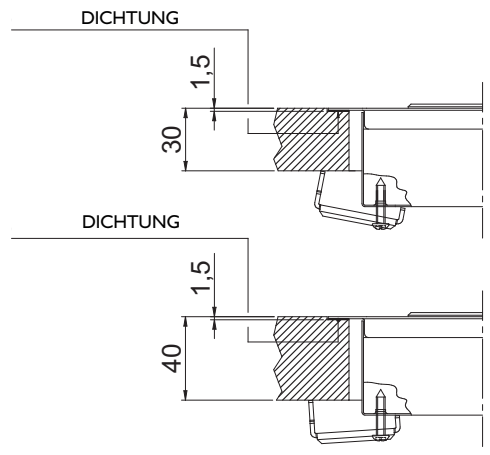
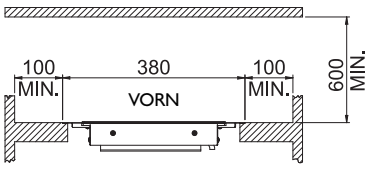
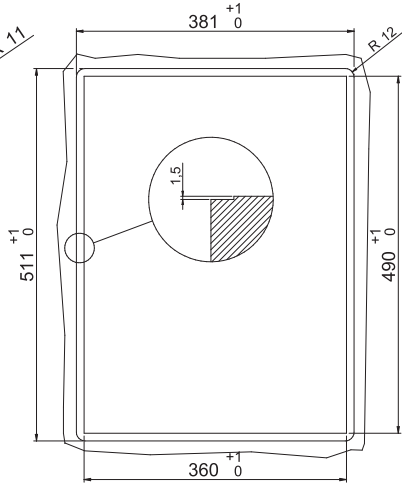
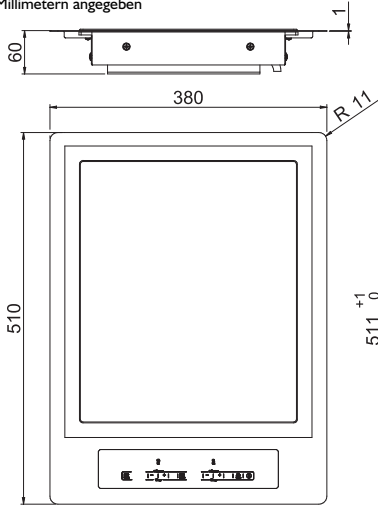
Montagezeichnungen



Montagezeichnungen

Alle Maße werden in Millimetern angegeben

Hinweis: Bei der Semifilo-Version ist es nicht erforderlich, das Kochfeld um 1,5 mm abzusenken.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST VON HÖCHSTER WICHTIGKEIT

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Warnhinweise nennen das mögliche Sicherheitsrisiko und geben an, wie die Gefahr von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch bestimmungsfremden Gebrauch des Gerätes vermieden werden kann.

Bitte achten Sie stets darauf, folgende Anweisungen genau zu befolgen:

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe für alle Vorgänge beim Auspacken und Aufstellen des Geräts.
- Das Gerät muss vor und während der Durchführung von Installationsarbeiten muss von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies im Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich angegeben ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und keine Verlängerungskabel.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für Privathaushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (wie beispielsweise das Heizen von Räumen). Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.
Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.


- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).

Entsorgung von Haushaltsgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Hinweise zum Umweltschutz


Entsorgung der Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potenziell schädliche Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit der Mitmenschen zu vermeiden.



Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass

dieses Gerät kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte WEEE entsorgt werden muss.

Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Kochfeldes.

Öko-Design Erklärung

Dieses Gerät entspricht den Öko- Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-2.

Sicherheitshinweise

Befolgen Sie diese Anweisungen, da Schäden, die durch Nichtbefolgen der Anweisungen entstehen, nicht von der Garantie abgedeckt sind.

Korrekte Benutzung des Geräts

- Lassen Sie das Gerät beim Braten nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Backen und Braten in Privathaushalten benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeitsfläche oder Träger eingesetzt werden.
- Umbauten und Modifikationen des Geräts sind nicht zulässig.
- Stellen Sie kein leicht entzündliches Material, keine brennbaren Flüssigkeiten und keine Gegenstände, die leicht schmelzen können (wie Folien, Plastik- oder Aluminiumteile) auf oder in die Nähe des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

Kindersicherung

- Halten Sie kleinere Kinder von diesem Gerät fern.
- Ältere Kinder dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
- Wir empfehlen die Verwendung der Kindersicherung, um zu vermeiden, dass das Gerät von Kindern oder Haustieren versehentlich eingeschaltet wird. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter konstanter Überwachung in der Nähe des Geräts aufhalten, sonst nicht. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder deren Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine verantwortungsbewusste Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich der Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur unter ständiger Aufsicht durchführen.

Allgemeine Sicherheitsregeln

- Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal installiert und angeschlossen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach der Installation in adäquate Arbeitsflächen und Einbauschränke verwendet werden, die den Normen entsprechen.
- Weist das Gerät Störungen auf, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

Sichererer Gebrauch

- Heißes Fett und Öl ist sehr leicht entzündlich. Warnung! Brandgefahr!
- **WARNUNG!** Gefahr von Verbrennungen! Öl oder Fett, das auf eine bereits heiße Herdplatte gelangt, kann sich schnell entzünden und spritzen.
- Ein sorgloser Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen.
- Entfernen Sie Aufkleber und Folie von der Glaskeramikfläche und reinigen Sie die Oberfläche.
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen die heiße Oberfläche des Geräts sowie heiße Töpfe und Pfannen nicht berühren.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Träger von Herzschrittmachern müssen einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm zur Kochfläche des Geräts einhalten.
- Der 5 mm große Abstand zwischen Arbeitsfläche und dem unteren Einbauschrank ist für die Belüftung nötig und darf nicht verdeckt werden.

ACHTUNG: Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Gehen Sie vorsichtig vor und vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente.

ACHTUNG: Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.

Versuchen Sie NIEMALS, eine Flamme/einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

ACHTUNG: Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochmulde, da diese heiß werden können.

Sicherheit beim Reinigen

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
 - Es ist aus Sicherheitsgründen verboten, das Gerät mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger zu reinigen.
- ACHTUNG:** Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Gegenstände, die schmelzen können sowie übergelaufene Flüssigkeiten können auf der Oberfläche des Herds verbrennen und verkleben; sie müssen daher sofort entfernt werden.

Spezielle Anweisungen für den Teppan Yaki

- Beim Betrieb macht die Grillweiterung Geräusche. Dies stellt kein Problem mit der Kochmulde dar und beeinträchtigt den Betrieb in keiner Weise.
- Wird die Kochmulde häufig genutzt, kann sie im Mittelpunkt zwischen den Kochzonen leicht konvex werden. Dies stellt kein Problem mit der Kochmulde dar und beeinträchtigt den Betrieb in keiner Weise.

Aus diesem Grund:

- kann das Kochen in diesem Bereich unregelmäßige Ergebnisse zur Folge haben, wie beispielsweise bei Pfannkuchen.

Beschreibung des Geräts

Haupteigenschaften des Geräts

- Die Kochmulde ist 11 mm stark. Sie besteht aus zwei Schichten Edelstahl mit einer Schicht Aluminium dazwischen. Die Kochmulde hält die Wärme sehr gut und bewirkt dadurch, dass es zu keinem schnellen Temperaturabfall kommt wie es beispielsweise bei der Zubereitung von Speisen aus dem Kühlschrank ist.
- Jede Teppan Yaki Oberfläche ist einzigartig, von Hand hergestellt und von einem Spezialisten poliert. Unterschiede in der Politur sind normal und schränken den Gebrauch in keiner Weise ein. Je mehr er benutzt wird, desto wertvoller wird er.
- Die Oberfläche ist in zwei große Hälften geteilt, die regelmäßig getrennt sind.
- Der Teppan Yaki sitzt mittig in einer Edelstahlfäche und ist so davon getrennt, dass der Umfang der Edelstahlfäche nicht zu heiß wird.
- Die Rinne am Umfang des Teppan Yaki fängt kleinere Lebensmittelstücke und Flüssigkeiten auf, die sich nach dem Garen leicht entfernen lassen.
- Die ablesbare Einstellung der Leistungsstufe ermöglicht es, die gewünschte Temperatur konstant beizubehalten.
Auf diese Weise wird ein Überhitzen der Speisen vermieden, was insbesondere für Garen von Speisen mit niedrigem Fettgehalt günstig ist, denn so bleiben die Nährstoffe erhalten.
- Die Speisen werden mit oder ohne Fett direkt auf der Garfläche zubereitet bzw. erhitzt.

Beschreibung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch

Die erste Reinigung

- Entfernen Sie die Schutzfolie.
- Reinigen Sie die Bedienblende mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die abgekühlte Fläche mit einem feuchten Tuch, wischen Sie dabei immer in Richtung der Maserung.

WARNUNG! Wir empfehlen, keine scharfen Werkzeuge oder Scheuermittel zum Reinigen zu verwenden. Sie könnten die Oberfläche beschädigen.

Installation

Prüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Transportschäden.

Kontaktieren Sie bei Problemen den Fachhändler oder den Kundendienst.

Näheres zu den Einbaumaßen und Installationsanweisungen siehe die Abbildungen auf Seite 5.

VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

WARNUNG

- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Falls ein Backofen unter die Arbeitsfläche eingebaut wird, darf die Trennwand nicht eingebaut werden.**

Diese Anweisungen sind als Hilfe für qualifizierte Monteure als Richtlinie für die Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Gesetzen und Normen gedacht. Bei diesen Vorgängen muss das Gerät stets von der Stromversorgung getrennt sein.

Aufstellung

Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche wie abgebildet. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtmittel am gesamten Umfeld der Kochmulde an. Die Installation über einem Backofen wird nicht empfohlen; sollte dies aber erforderlich werden, prüfen Sie dass:

- der Backofen über ein effizientes Kühlsystem verfügt;
- keine heiße Luft vom Backofen zum Kochfeld steigt;
- die Luft wie in der Abbildung gezeigt zirkulieren kann.

Benutzen Sie für die Befestigung der Oberfläche an der Arbeitsplatte die mitgelieferte Halterung mit den Schrauben und dem Dichtmittel, die unter die Kante des Umfangs der Oberfläche und an der Arbeitsplatte entsprechend eingesetzt wird. Müssen mehrere Domino-Produkte in die gleiche Aussparung eingepasst werden, muss der (nicht im Lieferumfang enthaltene) Domino-Anschlusssteckerzubehör 481010793572 separat beim Kundendienst gekauft werden. Bei einer Installation in eine Arbeitsfläche aus Stein muss dazu auch noch Speziatsatz 480121103229 bestellt werden.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die auf dem Typenschild unten am Produkt angegebene Spannung muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.**

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, dass:

- die Eigenschaften des Systems so beschaffen sind, dass sie den Angaben auf der Zulassungsplakette unten am Kochfeld entsprechen;
- das System einen effektiven Erdanschluss gemäß den geltenden Gesetzen und Normen hat.
Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät kein Kabel und/oder keinen Stecker besitzt, verwenden Sie ein geeignetes Material für die auf der Zulassungsplakette angegebene Leistungsaufnahme und Betriebstemperatur. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die höher ist als 50 °C Raumtemperatur.

Für den direkten Anschluss des Stromnetzes muss bei der Installation des Geräts ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung verwendet werden, der für eine vollständige Trennung bei Überspannungen der Kategorie III sorgt; der Trennschalter muss in die Festverdrahtung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften für Verdrahtungen eingebaut werden (das gelb/grüne Kabel darf nicht unterbrochen werden).

Dieser allpolige Schalter bzw. Buchse muss nach der Installation des Geräts leicht zugänglich sein.

HINWEIS:

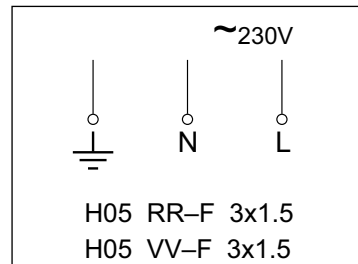
- Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die allgemein geltenden Normen für Unfallverhütung und die oben genannten Anweisungen nicht strikt eingehalten werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem technischen Kundendienstnetzwerk des Herstellers oder von einem ähnlich qualifizierten Betreiber zur Vermeidung jedes möglichen Risikos ersetzt werden.

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05 VVF gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



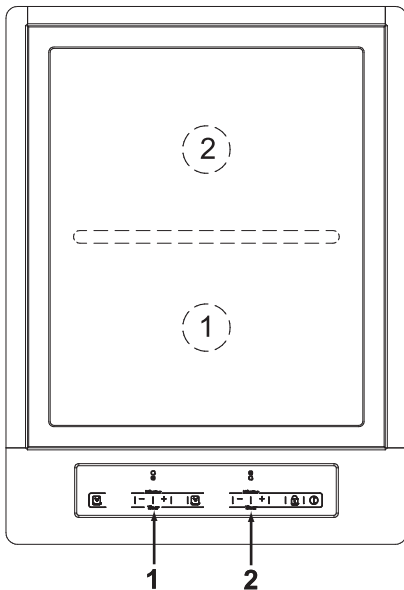
Bedienungsanleitung

Aufstellung

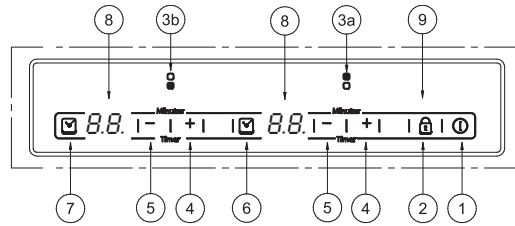
Alle Vorgänge der Installation (elektrischer Anschluss) müssen von kompetenten Fachleuten gemäß den geltenden Gesetzen ausgeführt werden.

Näheres zu den Anweisungen für den Einbau finden Sie in Abschnitt Installation.

Ein/Aus-Taste, Touch-Control



1 KOCHBEREICH 1.400 W
2 KOCHBEREICH 1.400 W



1. Gerät ein-/ausschalten
2. Kindersicherheit (Tastensperre)
3. Kochzonen-Anzeigen
4. Leistungsstufe erhöhen
5. Leistungsstufe senken
6. Timer (a)
7. Timer (b)
8. LED Timer
9. Tastensperre LED

I Das elektronisch gesteuerte Touch-Control Bedienfeld wird mit der Ein/Aus-Taste aktiviert und vom Aus-Modus in den Standby-Modus geschaltet. Drücken Sie zum Ausschalten des Herds die Taste Ein/Aus 1 Sekunden lang. Ein kurzer Signalton ertönt.

Im Standby-Modus wird "0" im Display der Kochzone angezeigt. Dieses Display kann bei einem Restwärme- oder Fehlersignal in den Hintergrund gehen. Wird eine Kochzone innerhalb der Standby-Zeit (10 Sek.) aktiviert, schaltet das Bedienfeld in den Ein-Modus um. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Eingabe erfolgt, schaltet das Bedienfeld automatisch auf AUS und lässt einen kurzen Signalton ertönen. Die Elektronik kann im EIN-Modus oder im Standby-Modus jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste in den AUS-Modus geschaltet werden. Die Aus-Funktion hat Priorität beim Betrieb; das bedeutet, dass das Bedienfeld das Gerät auch dann ausschaltet, wenn mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Einschalten einer Kochzone

Wenn sich das Gerät im Standby- oder Ein-Modus befindet, kann eine Kochzone mit der Plus/Minus-Taste eingeschaltet werden, solange sich die Kochzone in diesem Moment nicht im Timer-Programmiermodus befindet (siehe Kapitel Timer). Wird mit der "+"-Taste begonnen, ändert sich die Garstufe von 0 auf 4. Wird mit der "-"-Taste begonnen, ändert sich die Garstufe von 0 auf 9.

Ausschalten einer Kochzone

- a) Drücken Sie gleichzeitig die "+" und "-" Tasten der gewünschten Kochzone.
- b) Wählen Sie Garstufe "0" der gewünschten Kochzone mit der "-"-Taste.

Wenn die letzte Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Bedienfeld nach 10 Sek. in den Aus-Modus, wenn sonst nichts eingeschaltet wird.

Alle Kochzonen werden durch Drücken der EIN/AUS-Taste sofort ausgeschaltet.

Gar- und Leistungsstufen

Die Gar- und Leistungsstufen der Kochzonen werden im Display angezeigt.

Gemäß den geltenden Standards werden die Leistungsstufen mit den Zahlen 1 bis 9 angezeigt.

Restwärmeanzeige

Sie gibt an, ob eine Platte noch gefährlich heiß ist im gesamten Bereich über der Kochzone. Die Temperatur wird mit Hilfe eines mathematischen Modells festgelegt und die mögliche Restwärme durch den Buchstaben "H" im entsprechenden 7-Segmente-Display angezeigt.

Bedienungsanleitung

Heizen und Kühlen werden errechnet auf der Basis von:

- der ausgewählten Leistungsstufe (von 0 bis 9);
- der Relais-Aktivierungszeit nach dem Ausschalten der Kochzone.

Das entsprechende Display zeigt "H" an, bis die Temperatur der Kochzone gemäß dem mathematischen Modell unter das kritische Niveau sinkt ($< 60\text{ °C}$).

Funktion "Timer"



Die Funktion "Timer" kann als Timer für die Kochzonen oder als unabhängiger Alarm verwendet werden, aber niemals für beide Funktionen gleichzeitig. Die beiden 7-Segmente-Displays der jeweiligen Kochzonen dienen der Ansicht der Restminuten bis zur Aktivierung des Timer-Alarms.

Auswahl des Timers

- Zur Programmierung eines Timers muss das Bedienfeld im Standby- oder Ein-Modus sein.
- Die Timer-Taste wird gedrückt, um eine Timer-Funktion für die Kochzone auszuwählen.
- Die Programmierung des Timers mit den Plus-/Minus-Tasten wird über LED 8 für Induktionsmodell 2, und über LED 6 für das Wok-Induktionsmodell angezeigt. Die blinkenden LED-Timersignale zeigen an, dass sich der Wert des 7-Segmente-Displays auf den Timer bezieht und geändert werden kann. Wenn eine Timer-Funktion im AUS-Modus weiter funktioniert, bleibt die Timer-LED eingeschaltet. Dies zeigt an, dass sich der Wert im Display auf den Timer bezieht, aber in diesem Moment nicht direkt geändert werden kann, um dies zu tun, muss das Bedienfeld neu aktiviert werden.
- Die Deaktivierung der Timer-Taste hängt von den Bedingungen der zuvor eingestellten Funktion ab:
 - a) Die Kochzone, die dem Timer entspricht, ist eingeschaltet (Garstufe > 0):
Der Timer ist bezüglich der Kochzone programmiert;
die Kochzone schaltet sich automatisch aus, wenn sie neu eingestellt wird;
ein unabhängiger Timer kann nicht ausgewählt werden.
Wenn die Timer-Taste erneut gedrückt wird, ist die Einstellung der Garstufe möglich.
 - b) Die Kochzone, die dem Timer entspricht, ist ausgeschaltet (Garstufe = 0):
Der Timer ist unabhängig programmiert und funktioniert auch im AUS-Modus weiter.
Die Kochzone kann erst dann aktiviert werden, wenn der Timer funktioniert.

Einstellung des Timerwerts

- Nach der Auswahl der Zeit blinkt die zugehörige LED wie oben beschrieben. Der Countdown der Zeit des gewünschten Timers kann mit den +/-Tasten eingestellt werden.
- Beginnend mit der Plus-Taste, wird als erster Wert 01 angezeigt, und stufenweise von 1 bis auf den Höchstwert 99 erhöht (Obergrenze).
- Beginnend mit der Minus-Taste ist er angezeigte Wert 30, der bis auf 01 herunter gezählt wird (erste Untergrenze). Wenn dieser Wert erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Durch erneutes Drücken der Minus-Taste wird die Anzeige 00 nicht geändert (zweite Untergrenze).
- Die Einstellung kann durch Dauerdrücken der Plus- oder Minus-Tasten oder durch zeitweises Drücken dieser Tasten durchgeführt werden (Auswahl: Taste drücken, loslassen, Taste drücken, loslassen etc.).
- Wird die Taste dauerhaft gedrückt, beschleunigt sich die Reglergeschwindigkeit automatisch; dies bedeutet, dass die Zeit zwischen einem Schritt und dem nächsten reduziert wird, bis die Taste losgelassen wird.
- Werden die Plus- oder Minus-Tasten nicht innerhalb von 10 Sek. gedrückt (Parameter), nachdem der Timer der aktuellen Kochzone ausgewählt wurde (das Display bleibt auf 00), dann schaltet die Anzeige und Zuordnung der +/-Tasten automatisch auf die Kochzone um.
- Wenn ein Timer als Alarm benutzt wird, schalten Anzeige und Zuordnung der Tasten nicht auf die Kochzone um, da diese nicht aktiviert werden kann.
- Der Timer beginnt normalerweise im Countdown, wenn er mit zwei Werten programmiert ist, die nicht 0 sind. Beispiel: der Timer beginnt, wenn die Plus-Taste losgelassen wird, nachdem der Timerwert auf 01 gesetzt wurde.
- Die Timer-Einstellungen haben Priorität über die Freigabe der Betriebsdauer, wenn hohe Leistungsstufen eingestellt sind.
- Wenn nur ein Alarm programmiert wurde, bleibt die Steuerung zunächst im Standby-Modus (es ist keine andere Kochzone eingeschaltet). Wenn keine anderen Werte eingegeben werden, verhält sich der TC wie oben beschrieben und schaltet in den AUS-Modus.

Timer erlischt/ Timer-Alarm und Bestätigung

- Es werden die letzten 10 Sek. angezeigt, bevor der Timer erlischt (Countdown bis zum Alarm).
- Sobald die eingestellte Zeit des Timers verstrichen ist, wird der Timer-Alarm aktiviert und die zugehörige Kochzone ausgeschaltet.
- Das Display und die ausgewählte Timer-LED blinken alternativ zwischen Garstufe von 00 bis H, falls eine Restwärme vorhanden ist.
- Der Warnalarm dauert mindestens 2 Minuten, wenn der Benutzer nicht vorher ausschaltet.
- Das Alarmsignal schaltet sich nach 2 Minuten aus oder wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Summer und Timer-Kontrollleuchte werden ausgeschaltet.

Bedienfeldsperre



Sperren/Entsperren der Bedienfeldsperre

Die Tastatur ist blockiert, wenn die Sperrtaste des Bedienfelds im Standby-Modus oder im Ein-Modus gedrückt wird; LED 9 der Bedienfeldsperre leuchtet dauerhaft.

Das Bedienfeld funktioniert wie im zuvor eingestellten Modus weiter, lässt sich aber nicht durch andere Tasten bedienen mit Ausnahme der Sperrtaste des Bedienfelds oder der EIN/AUS-Taste.

Das Ausschalten des Geräts mit der EIN/AUS-Taste ist auch im Sperrmodus möglich. Die LED der Bedienfeldsperre schaltet aus, wenn die Touch-Control-Funktion und die Bedienfeldsperrenfunktion ausgeschaltet werden. Die LED leuchtet erneut auf, wenn die Reaktivierung (innerhalb von 10 Sek.) erfolgt; sie erlischt, wenn die Bedienfeldsperren-Taste erneut gedrückt wird. Die Aktivierung/Deaktivierung der Bedienfeldsperren-Funktion ist im AUS-Modus nicht möglich.

Entsperren/Deaktivieren der Bedienfeldsperre

Die Tastatur ist entsperrt und die LED der Bedienfeldsperre ist ausgeschaltet, wenn die Bedienfeldsperren-Taste im Standby-Modus oder im Ein-Modus erneut gedrückt wird. Alle Sensortasten können noch einmal aktiviert werden.

Bedienfeldsperre

Aktivierung und Deaktivierung



Die Aktivierung der Bedienfeldsperre im Pause-Modus oder im Aktiv-Modus kann zur Deaktivierung der Leistungsstufe beider Brenner führen.

Im Display erscheint das Symbol 11. Es kann vollkommen mit der Ein-/Aus-Taste oder der Freigabe abgeschaltet werden, indem Sie das Bedienfeldsperren-Symbol, und dann, nach dem Signalton, das “+” oder das “-”-Signal aktivieren.



Um die Regulierung eines Brenners zu blockieren, aktivieren Sie gleichzeitig das TIMER-Symbol und das “-”-Signal des Brenners. Die LED 9 der Bedienfeldsperre leuchtet auf. Das Bedienfeld funktioniert wie im zuvor eingestellten Modus weiter, lässt sich aber nicht durch andere Tasten bedienen außer durch Ausschalten mit der Sperrtaste des Bedienfelds. Die Freigabe erfolgt durch die erneute gleichzeitige Aktivierung des TIMER-Symbols und des “-”-Signals.

EINSTELLUNG DER GARSTUFEN	
GARSTUFEN	TEMPERATUREN (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Hinweis: Heizen Sie die Kochzone stets vor!

Hinweis: Heizen Sie die Kochzone stets vor!

Benutzen Sie Fette und Öle

Bei der Benutzung von Fetten und Ölen ist die Auswahl der richtigen Temperatur von entscheidender Bedeutung. Wenn die richtige Temperatur eingestellt ist, bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe der Öle und Fette erhalten. Ist die Temperatur zu hoch, beginnt das Fett zu rauchen (“Rauchpunkt”).

MAXIMALE TEMPERATUR und RAUCHPUNKT		
FETT	MAXIMALE TEMPERATUR EMPFOHLENE LEISTUNGSSTUFE (°C)	RAUCHPUNKT (°C)
BUTTER	130/4	150
SCHWEINEFETT	170/6	200
RINDERFETT	180/6	210
OLIVENÖL	180/6	200
SONNENBLUMENÖL	200/7	220
ERDNUSSÖL	200/7	235
KOKOSNUSSÖL	200/7	240

KÜCHENHINWEIS		
LEBENMITTELTYPEN	TEMPERATUREN (°C)	LEISTUNGSSTUFE
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	170-180	6
KALB	160-180	6
RIND	200-210	8
SCHWEIN	180-210	7
LAMM	180-200	7
GEFLÜGEL	160-180	6
WÜRSTE	200	7-8
SPIEGELEI/RÜHREI	140	4-5
OMELETTE	140-160	5
FRÜCHTE	140-160	5
GEMÜSE	140-160	5
REIS KOCHEN ZUVOR GEKOCHT	140-160	5
PASTA KOCHEN ZUVOR GEKOCHT	140-160	5

Reinigung und Pflege

Warnung: Es besteht Verbrennungsgefahr, wenn eine noch heißes Kochfeld gereinigt wird!

Warnung: Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds niemals Scheuerpulver oder aggressive Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit Eiswürfeln

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf unter 80 °C abkühlen.
- Setzen Sie einen Eiswürfel nach dem anderen auf die Kochfeldfläche; entfernen Sie gleichzeitig die Verschmutzungen mit dem Spezialspatel und schieben Sie die Reste in die Rinne, bis alle größeren Speisereste entfernt sind. Entfernen Sie die Reste aus der Rinne (zum Beispiel mit einem Papiertuch). Alternativ zu den Eiswürfeln können Sie auch kaltes Wasser verwenden.
- Lassen Sie die Oberfläche des Kochfelds auf unter 80 °C abkühlen.
Reinigen Sie die Fläche mit einem sauberen Tuch und ein wenig kaltem Wasser.
- Reinigung mit kaltem Wasser:
 - Lassen Sie eine Fett lösende Lösung etwa 5 Minuten lang einwirken.
 - Entfernen Sie den Restschmutz mit einem Spachtel.
 - Wischen Sie mit einem feuchten Tuch (nur Wasser) nach.

Bedienungsanleitung

5. Wenn die Kochfeldoberfläche abgekühlt ist, lassen sich Flecken, die durch Eiweiß oder den in Lebensmitteln enthaltenen Säuren entstanden sind, mit Zitronensaft und einem sauberen Tuch entfernen. Wischen Sie gründlich mit einem feuchten Tuch nach.

Wenn das Kochfeld vor der Reinigung bereits abgekühlt war, wärmen Sie es auf 80 °C auf und schalten Sie es dann wieder ein.

Reinigung der Oberfläche zwischen zwei Kochvorgängen

Gehen Sie wie in den Schritten 2 und 3 angegeben vor.

Reinigung des Bedienfelds

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und sehr wenig Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie das Reinigungsmittel mit einem sauberen Tuch ab.

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Produkttyp und genaues Modell;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild).
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
Q 10/16

400010902996

